

MENU

*Terre*

52 € /pers

### ENTRÉE

Foie gras au torchon maison sur toast, 8 sa mâche  
vinaigrette huile de noisette

### PLATS

Suprême de poulet fermier rôti, sauce morilles  
*accompagné de gratin dauphinois & julienne de légumes*

### FROMAGE

*en supplément (4,50€/pers)*

Assiette de fromages régionaux  
(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

### DESSERT

Cookie menthe 8 pépites de chocolat  
avec sa chantilly mascarpone vanille et fleur d'oranger

 *La Villa*

RESTAURANT / DINER-SPECTACLE

*Menus*

diner-spectacle

MENU

*Mes*

52€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

## ENTRÉE

Salade fraîcheur

*salade verte, tomates dés, oignons rouges, suprêmes d'oranges et pamplemousse, truite fumée, ravioles frits*

## PLAT

Steak de thon mariné et grillé

*accompagné de riz basmati & julienne de légumes*

## FROMAGE

*en supplément (4,50€/pers)*

Assiette de fromages régionaux

(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

## DESSERT

Cookie menthe & pépites de chocolat

avec sa chantilly mascarpone vanille et fleur d'oranger

MENU

*Végé*

52€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

## ENTRÉE

Falafel menthe & coriandre

*salade verte, tomates, oignons rouges*

## PLAT

Nouilles chinoises sautées aux légumes

## FROMAGE

*en supplément (4,50€/pers)*

Assiette de fromages régionaux

(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

## DESSERT

Salade de fruits frais de saison

MENU

# Toilé

62€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

## ENTRÉES

Foie gras au torchon maison sur toast, & sa mâche  
vinaigrette huile de noisette

ou

Salade fraîcheur

*(salade verte, tomates dés, oignons rouges, suprêmes d'oranges et pamplemousse,  
truite fumée, raviolis frits)*

ou

Salade périgourdine

*(salade verte, tomates, pignons de pin, gésiers confits, magret fumé, escalope de foie gras)*

## PLATS

Suprême de poulet fermier rôti, sauce morilles  
*(accompagné de gratin dauphinois & julienne de légumes)*

ou

Steak de thon mariné et grillé

*(accompagné de riz basmati & julienne de légumes)*

ou

Filet de boeuf aux morilles  
*gratin dauphinois & julienne de légumes*

## FROMAGE

Assiette de fromages régionaux  
*(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)*

## DESSERTS

Macaron chocolat, coulant caramel

ou

Cookie menthe & pépites de chocolat  
avec sa chantilly mascarpone vanille et fleur d'oranger

MENU

# P'TIT Cabaret

22€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)

## BOISSON

Une boisson au verre au choix  
*(Coca-Cola, thé glacé <sup>Fait maison</sup>, Orangina, sirops, jus de fruits)*

## PLAT

Fish & chips  
*Cabillaud pané et frites fraîches*

## DESSERT

Moelleux au chocolat  
*crème anglaise et chantilly*